



Cake à la saucisse de Morteau & cancoillotte à l'ail



Apéritif



15-30 min



6 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
à l'ail



Les ingrédients

- 80g de Cancoillotte Le Francomtois à l'ail
- Saucisse de Morteau Clavière (250g)
- 200g de farine
- 125g de beurre
- 4 œufs
- ½ sachet de levure
- 1 pincée de sel et de poivre



La préparation

- Préchauffez votre four à 200°C
- Pendant ce temps, découper la saucisse de Morteau en petits dés. Réserver.
- Faire fondre le beurre, puis dans un cul de poule, mélanger la farine, le beurre, les œufs, la levure, la cancoillotte le sel et le poivre.
- Ajouter les dés de saucisse de Morteau et mélangez à nouveau.
- Verser le tout dans un moule à cake (légèrement beurré et fariné pour le démoulage).
- Enfourner 35min, laissez refroidir avant le démoulage, puis dégustez légèrement tiède.